

HT6TM4AF C EA

GB English

Operating Instructions COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions,1
WARNING,2
Description of the appliance-Overall view,5
Description of the appliance-Control Panel,6
Installation,7
Start-up and use,11
Cooking modes,12
Precautions and tips,16
Care and maintenance,17
Assistance,17

RS Русский

Руководство по эксплуатации КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Содержание

Руководство по эксплуатации,1
ВНИМАНИЕ,3
Описание изделия-Общий вид,5
Описание изделия-Панель управления,6
Монтаж,20
Включение и эксплуатация,25
Программы приготовления,26
Предосторожности и рекомендации,30
Техническое обслуживание и уход,31
Техническое обслуживание,31

KZ Қазақша

Пайдалану нұсқаулығы ПЕШ ПЕН АСТЫҢҒЫ ПЕШ

Мазмұны

Пайдалану нұсқаулығы, 1
ЕСКЕРТУ,4
Құрылғы сипаттамасы-Жалпы көрінісі , 5
Құрылғы сипаттамасы-Басқару тақтасы 6
Орнату, 34
Қосу және пайдалану, 38
Конфорканы пайдалану, 39
Сақтандырулар мен кеңестер, 43
Күтім және техникалық қызмет көрсету, 45
Көмек, 45

UA Українська

Інструкції з експлуатації КУХНЯ

Зміст

Інструкції з експлуатації,1
УВАГА ,2
Опис установки-Панель управління,5
Опис установки-Загальний вигляд,6
Встановлення,47
Включення і використання, 52
Користування робочою поверхнею,53
Запобіжні засоби і поради,57
Догляд і технічне обслуговування,58
Допомога,58

EAC

 **Hotpoint**

ARISTON

! Перед установкой и подключением вашего нового оборудования внимательно прочитайте данное руководство: в нем содержатся важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию оборудования.

! Сохраните руководство как источник справочной информации по оборудованию и для передачи возможным новым владельцам.

! Установка оборудования должна производиться квалифицированным персоналом в соответствии с приводимыми инструкциями.

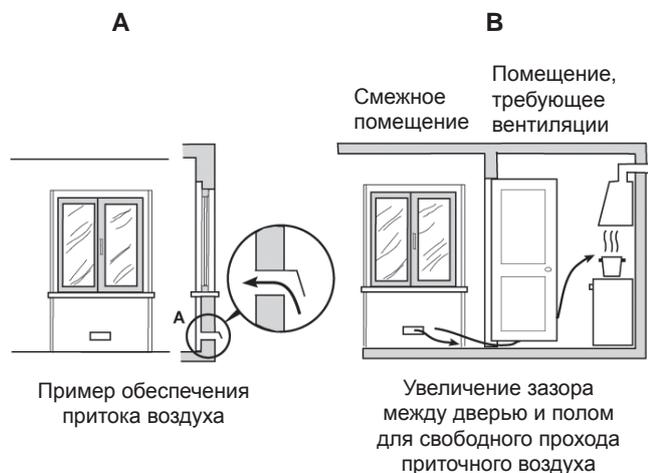
! Перед регулировкой или обслуживанием оборудования его следует отключить от электросети.

Вентиляция помещения

В соответствии с действующими стандартами по установке газового оборудования плита может быть установлена только в помещениях с постоянной вентиляцией. Помещение должно иметь вентиляционную систему, обеспечивающую удаление продуктов сгорания (приток воздуха должен составлять не менее 2 м³/ч на каждый киловатт мощности устанавливаемого оборудования). Труба, идущая к входному вентиляционному отверстию, защищенному решеткой, должна иметь внутреннее поперечное сечение 100 см² и проложена так, чтобы исключить засорение в любой ее части (рис. А).

Если рабочая поверхность плиты не оснащена устройством безопасности, входное вентиляционное отверстие должно быть увеличено на 100% (с минимальным поперечным сечением трубы 200 см²).

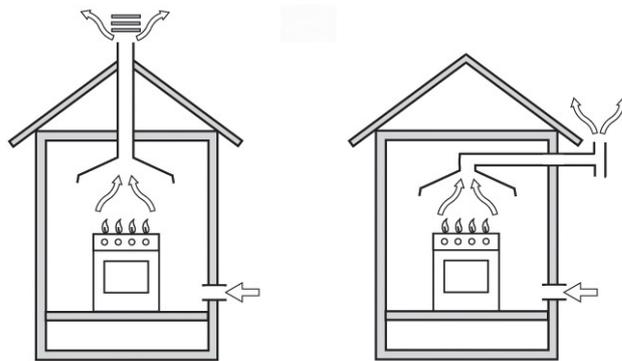
Когда поток воздуха поступает из смежных помещений (при условии, что они не являются коммунальными частями здания, пожароопасными помещениями или спальнями), их входные вентиляционные отверстия также должны быть оснащены наружной воздухоотводной трубой, как описано выше (рис. В).



! После продолжительного использования оборудования желательно открыть окно или увеличить скорость работающего вентилятора.

Отвод отработанного воздуха

Эффективное удаление продуктов сгорания будет обеспечено при использовании вытяжки, подключенной к наружному дымоотводу, или электрического вентилятора, автоматически включающегося каждый раз, когда оборудование работает (см. рис.).



Прямая вытяжка наружу

Вытяжка при наличии дымохода (только для кухонного оборудования)

! Сжиженный газ тяжелее воздуха, и поэтому скапливается внизу. Помещения, в которых устанавливаются баллоны со сжиженным газом, должны быть оснащены наружной вентиляцией, чтобы через нее мог уходить газ в случае утечки. Нельзя устанавливать и хранить баллоны с газом в помещениях, расположенных ниже уровня пола (в подвалах и полуподвалах). Рекомендуем держать в кухне только используемый баллон и устанавливать его подальше от источников тепла (духовок, каминов, печей и т.п.), способных нагреть баллон до температуры выше 50°C.

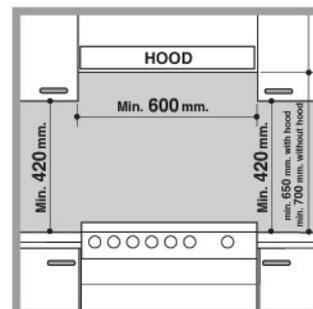
Размещение и выравнивание

! Плита может быть установлена рядом с любой кухонной мебелью, не превышающей оборудование по высоте.

! Стена, соприкасающаяся с задней частью оборудования, должна быть сделана из невоспламеняющихся, термостойких материалов (выдерживать нагрев до 90 °C).

Для правильной установки:

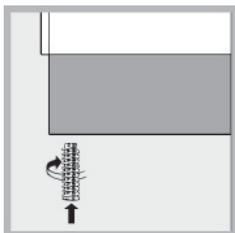
- Разместите оборудование в кухне, столовой, но не в ванной комнате.
- Если рабочая поверхность плиты выше рядом стоящей кухонной мебели, последняя должна находиться на расстоянии не менее 200 мм от оборудования.
- Минимальное расстояние между рабочей поверхностью плиты и навесными шкафами (полками) должно составлять 420 мм. Это расстояние сле-



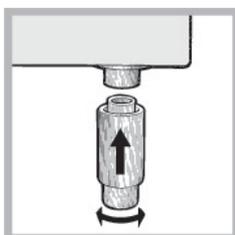
дует увеличить до 700 мм, если навесные шкафы сделаны из горючих материалов (см. рис.).

- Шторы / жалюзи не должны находиться позади плиты или на расстоянии менее 200 мм от ее боковых сторон.
- Вытяжки устанавливаются согласно их инструкциям по установке.

Выравнивание



Плита снабжена регулируемыми ножками, которые служат для ее выравнивания. При необходимости, ножки вкручиваются в отверстия по углам основания плиты (см. рис.).



Плита комплектуется надставными опорами*, которые устанавливаются в отверстия под основанием плиты.

Подключение к электросети

Оснастите питающий кабель стандартной вилкой, соответствующей нагрузке, указанной в табличке технических данных оборудования.

Оборудование может напрямую подсоединяться к сети с использованием многолинейного автоматического выключателя (соответствующего техническим нормам и нагрузке оборудования), расстояние между разведенными контактами которого не менее 3 мм, линия заземления не должна прерываться выключателем. Питающий кабель следует расположить так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50 °С температуру в помещении.

Перед подсоединением проверьте, что:

- Оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам.
- Розетка может выдержать максимальную нагрузку от устанавливаемого оборудования (см. табличку технических данных оборудования).
- Электрическое напряжение соответствует диапазон значений, указанных в табличке технических данных оборудования.
- Розетка подходит к вилке оборудования, в противном случае — обратитесь к квалифицированному специалисту для замены розетки. Не используйте удлинители и многогнездовые розетки.

* Только для некоторых модификаций моделей.

! После установки оборудования должен быть обеспечен свободный доступ к питающему кабелю и розетке.

! Кабель не должен быть перекручен или пережат.

! Кабель следует регулярно проверять, его замена должна производиться только специалистами сервисного центра.

Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения указанных мер безопасности.

Подключение к газу

Внимание ! Перед подсоединением снимите транспортировочную заглушку с трубопровода газовой плиты.

Подключение данного оборудования к газовой сети может быть выполнено при помощи гибкого резинового или стального шланга, согласно действующим нормам подключения и после проверки соответствия типа подключаемого газа тому, на который настроено оборудование (см. маркировку на корпусе оборудования): в ином случае следуйте инструкциям § «Настройка на различные типы газа». Если плита подсоединяется к баллону со сжиженным газом, на баллон с газом необходимо установить регулятор давления (редуктор), отвечающий действующим стандартам подключения газового оборудования. Чтобы облегчить подключение, подвод газа может быть осуществлен с обеих сторон оборудования**: поменяйте положение держателя шланга и заглушки и замените уплотнительную прокладку (поставляется с оборудованием).

! Убедитесь, что давление газа соответствует значениям, указанным в таблице «Характеристики горелок и жиклеров». Это обеспечит безопасную работу и долгий срок службы оборудования при эффективном энергопотреблении.

Подключение гибким резиновым шлангом

Подсоедините газовый шланг, характеристики которого отвечают действующим стандартам. Внутренний диаметр шланга должен составлять: 8 мм — для сжиженного газа; 13 мм — для метана

После подключения удостоверьтесь, что шланг:

- по всей длине не касается частей плиты, которые могут нагреваться до температуры выше 50 °С;
- не натянут, не перекручен, не образует петель и изгибов, не пережат;
- не касается подвижных объектов и предметов с острыми углами;
- по всей длине доступен для осмотра и контроля его состояния;
- длиной менее 1500 мм;
- прочно зафиксирован на месте с обоих концов зажимами, соответствующими нормам подключения газового оборудования.

** Только для некоторых модификаций модели.



! Если хотя бы одно из приведенных выше требований не удастся выполнить, или, если плита должна устанавливаться по правилам, относящимся к бытовым приборам класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкафами), то согласно действующим стандартам для подключения газа должны использоваться только гибкие металлизированные трубы.

Подсоединение гибкой бесшовной стальной трубы к резьбовому соединению

Труба и прокладки должны отвечать действующим стандартам.

Удалите держатель шланга с оборудования. Гибкая стальная труба присоединяется к тому же выводу с наружной резьбой 1/2 дюйма.

! Максимальная длина трубы не должна быть более 2 м. После подключения проверьте, что труба не прижата и не соприкасается с подвижными деталями.

Контроль плотности подсоединения

Выполнив подключение к газу, проверьте наличие его утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя.

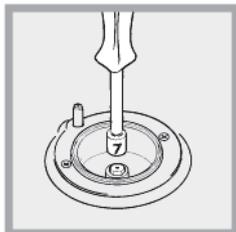
Настройка на различные типы газа

Возможно настроить оборудование на другой тип газа, отличный от заводской настройки (см. маркировку на корпусе оборудования).

Настройка рабочей поверхности

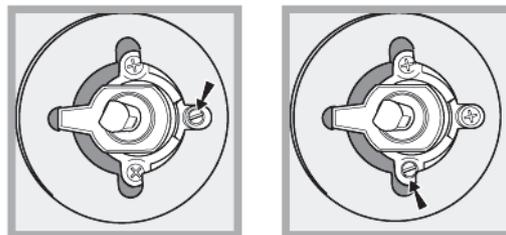
Замена жиклеров верхних горелок:

- 1) снимите поддерживающие решетки для посуды и выньте горелку из гнезд;
- 2) выверните жиклеры 7 мм торцевым ключом (см. рис.) и замените их подходящими для нового типа газа (см. табл. «Характеристики горелок и жиклеров»);
- 3) соберите все компоненты, выполняя действия в обратном порядке.



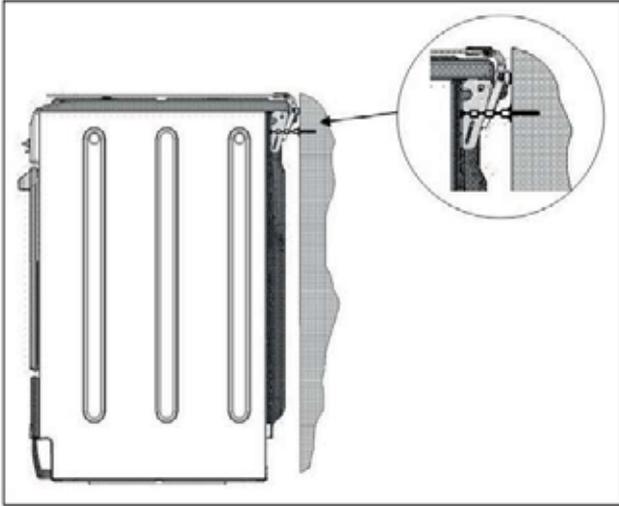
Регулировка минимума для горелки духовки

1. Зажгите горелку (см. *Включение и использование*).
2. Поверните рукоятку и установите ее приблизительно на 10 минут в максимальное (MAX), а затем — в минимальное (MIN) положение.
3. Снимите рукоятку.
4. Винтом, расположенным с внешней стороны стержня регулятора, отрегулируйте пламя до малого, но устойчивого положения.



! В случае использования природного газа регулировочный винт следует ослабить, отвернув его против часовой стрелки.

5. Удостоверьтесь, что при быстром повороте рукоятки от положения «MAX» к «MIN» и при открывании и закрывании дверцы пламя не гаснет.



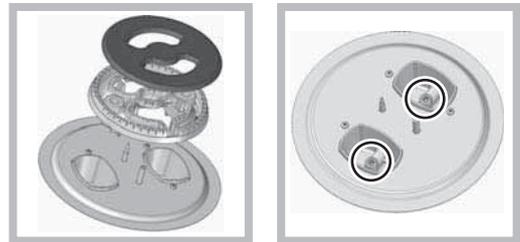
Безопасность цепи

! Во избежание случайного опрокидывания изделия, например, если ребенок залезет на дверцу духовки, **НЕОБХОДИМО** установить прилагающуюся предохранительную цепь.

Духовой шкаф укомплектован предохранительной цепью, которая должна быть прикреплена винтом (не прилагается к печи) к стене сзади изделия на той же высоте, на которой цепь крепится к изделию. Выберите винт и винтовой анкерный болт, соответствующие типу материала стены сзади изделия. Если головка винта имеет диаметр меньше 9 мм, необходимо использовать шайбу. Цементная стена требует винт диаметром не менее 8 мм и 60 мм длиной. Проверьте, чтобы цепь была прикреплена к задней стенке духового шкафа и к стене, как показано на схеме, таким образом, чтобы после монтажа она была натянута и параллельна полу.

Замена форсунок тройной конфорки

1. снимите решетки и выньте горелки из своих гнезд. Горелка состоит из двух отдельных частей (см. схемы);
 2. отвинтите форсунки полый отверткой 7 мм. Замените форсунки на новые, пригодные для нового типа газа (см. таблицу 1). Обе форсунки имеют одинаковое отверстие.
 3. восстановите на место все комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по отношению к описанным выше.
- Регуляция первичного воздуха горелок
Горелки не нуждаются в какой-либо регулиции первичного воздуха.



- Регуляция минимального пламени
1. Поверните рукоятку-регулятор в положение минимального пламени;
 2. Снимите рукоятку и поверните регулиционный винт, расположенный внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.
 3. Проверьте, чтобы при резком повороте рукоятки из положения максимального пламени на минимальное, горелки не гасли.
 4. В изделиях, оснащенных защитным устройством (термопарой), в случае неисправности этого устройства при минимальном пламени горелок увеличьте расход газа минимального пламени при помощи регулиционного винта.
 5. По завершении регулиции восстановите сургучные или подобные пломбы на обводном газопроводе.

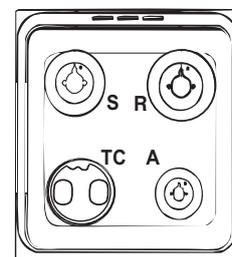
! В случае использования сжиженного газа регулиционный винт должен быть завинчен до упора.

! По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Сервисного Обслуживания.

Изделие:	Комбинированная плита
Торговая марка:	Hotpoint
Торговый знак изготовителя:	ARISTON
Модель:	HT6TM4AF C EA
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Польша
Габаритные размеры духового шкафа / Объем:	32x43,5x40 cm / 57 л
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-230 V -
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50 Hz
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
Класс энергопотребления	A
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 - Потребление электроэнергии - Натуральная конвекция - режим нагрева: Традиционная; Потребление электроэнергии Класс принудительной конвекции - режим нагрева: U Кондитерская выпечка.
	Директива ЕС: Директива ЕС: 2006/95/EC от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями - 2004/108/EC от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями - 2009/142/EC от 30/11/09 (Газ) - 90/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.	
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:	- 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года. - 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года.
Производитель:	Indesit Company S.p.A. Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
Импортер:	ООО "Индезит РУС"
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	до 01.01.2011: Россия, 129223, Москва, Проспект Мира, ВВЦ, пав. 46 с 01.01.2011: Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1



ВНИМАНИЕ! При нагреве стеклянная крышка может лопнуть. Прежде чем закрыть ее, выключить все конфорки или электрические горелки.*Только для моделей со стеклянной крышкой



HT6TM4AF C EA

Таблица характеристик горелок и форсунок

Таблица 1				Сжиженный газ				Природный газ			
Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность кВт (р.с.с.*)		Байпас 1/100 (мм)	форсунка 1/100 (мм)	расход* гр/час		форсунка 1/100 (мм)	расход* л/час	форсунка 1/100 (мм)	расход* л/час
		Номинал.	Сокращ.			***	**				
Быстрая (Большая)(R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286	145	286
Полубыстрая (Средняя)(S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181	115	181
Вспомогательная (Малая) (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95	85	95
Тройная Корона (TC)	130	3.25	50	63	2x65	236	232	2x99	309	2x107	309
Давление подачи	Номинальное (мбар)					28-30	37	20			13
	Минимальное (мбар)					20	25	17			6,5
	Максимальное (мбар)					35	45	25			18

* При 15°C и 1013 мбар – сухой газ

** Пропан Теплотворная способность = 50,37 МДж/кг

*** Бутан Теплотворная способность = 49,47 МДж/кг

Природный газ Теплотворная способность = 37,78 МДж/м³

Включение и эксплуатация

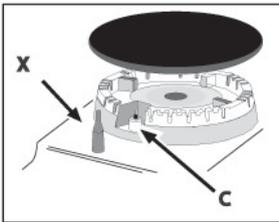
Использование рабочей поверхности

Зажигание газовых горелок

Вокруг каждой рукоятки управления горелкой указаны символы, обозначающие силу пламени соответствующей горелки.

Чтобы зажечь одну из горелок на рабочей поверхности плиты:

1. Поднесите зажженную спичку или зажигалку к горелке.
2. Нажмите рукоятку горелки, поверните ее против часовой стрелки и установите в позицию максимального пламени .
3. Отрегулируйте интенсивность пламени, установив его желаемый уровень вращением рукоятки против часовой стрелки. Рукоятку можно устанавливать в позиции:  — минимальное пламя,  — максимальное пламя или в любое положение между указанными позициями.



В моделях, имеющих устройство электронного зажигания* (C), нажмите кнопку электронного зажигания, обозначенную

символом , затем нажмите и поверните рукоятку против часовой стрелки

к позиции максимального пламени, удерживайте рукоятку нажатой, пока пламя не загорится. При отпуске рукоятки пламя может погаснуть. В этом случае повторите действия, удерживая рукоятку дольше нажатой.

! Если пламя случайно погасло, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажечь ее.

В моделях, оснащенных устройством безопасного пламени (X)*, нажмите и держите рукоятку горелки нажатой примерно 2–3 секунды, чтобы удержать горение пламени и активировать устройство.

Чтобы выключить горелку, поверните ее рукоятку до упора и установите в положение «●» — выключено.

Регуляция уровней пламени *

Интенсивность пламени горелок можно установить рукояткой на 6 уровней мощности, от максимального до минимального с 4 промежуточными уровнями:



При поворачивании рукоятки раздается щелчок, означающий переключение с одного уровня на другой.

Система позволяет более точно отрегулировать мощность, позволяет копировать интенсивность пламени и более просто определять нужный уровень для различного приготовления.

* Только для некоторых модификаций модели.

Практические советы по эксплуатации газовых конфорок

Для оптимальной работы конфорок и для экономии газа следует использовать кухонную посуду с плоским дном, с диаметром, соответствующим конфорке, и с крышкой:

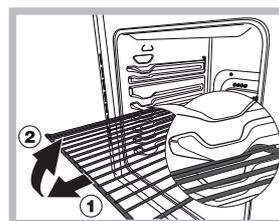
Горелка	Диаметр горшка (см)
Быстрая (R)	24 - 26
Полубыстрая (S)	16 - 20
Вспомогательная (A)	10 - 14
тройная Корона (TC)	24 - 26

Для определения типа конфорки смотрите рисунки в параграфе «Характеристики конфорок и форсунок».

! В моделях, оснащенных дополнительной решеткой, эта решетка может быть использована только на вспомогательной конфорке с посудой диаметром меньше 12 см.



ВНИМАНИЕ! При нагреве стеклянная крышка может лопнуть. Прежде чем закрыть ее, выключить все конфорки или электрические горелки.



ВНИМАНИЕ! Духовый шкаф комплектуется системой блокировки решеток, позволяющей вынимать их из духовки не полностью (1). Для полного вынимания решеток до статочно по днять их, как показано на схеме, взяв их за передний край, и потянуть на себя (2).

RS

Программы приготовления

Эксплуатация духового шкафа

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Выберите температуру, рекомендуемую для данной программы или нужную вам температуру при помощи рукоятки ТЕРМОСТАТ.

В специальной таблице приводится перечень типов приготовления с соответствующими рекомендуемыми температурами (см. Таблица приготовления в духового шкафу).

В процессе приготовления в любой момент можно:

- изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
- изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ;
- запрограммировать приготовление и время окончания приготовления (см ниже);
- прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

! Перед началом эксплуатации необходимо снять пленку, наклеенную с боков изделия.

! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие. Используйте положение 1 настройки духового шкафа только для приготовления на вертеле.

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Индикатор ТЕРМОСТАТА

Включение этого индикатора означает, что духовой шкаф нагревается. Индикатор гаснет когда внутри духового шкафа будет достигнута заданная температура. На данном этапе индикатор то загорается, то гаснет, показывая, что термостат включен и поддерживает температуру неизменной.

! Для всех программ можно задать температуру от 60°C до МАКС кроме:

- ГРИЛЬ (рекомендуется устанавливать только МАКС температуру);
- ПОДРУМЯНИВАНИЕ (рекомендуется не превышать температуру 200°C).

Программа ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА

Включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. В режиме традиционного приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровней распределение температуры будет неоптимальным. .

Программа КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА

Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Данная функция рекомендуется для приготовления деликатных блюд (например, кондитерских изделий, требующих подъема теста) и мелкой выпечки одновременно на трех уровнях.

Программа БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Включаются нагревательные элементы и вентилятор, обеспечивая постоянный и однородный жар. Программа не нуждается в предварительном нагреве. Данная программа особенно рекомендуется для быстрого приготовления полуфабрикатов (мороженых или готовых блюд). Оптимальные результаты получаются при использовании только одного уровня.

Программа ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Включаются все нагревательные элементы (верхний, нижний и круглый) и вентилятор. Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Одновременно можно использовать не более двух уровней духового шкафа.

Программа ПИЦЦА

Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Такое сочетание позволяет быстро разогреть духовку с более сильным выделением жара снизу. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.

Программа ГРИЛЬ

Включается центральная часть верхнего нагревательного элемента. Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре (телячий и говяжий бифштексов, вырезки, антрекотов). Это программа не требует большого расхода энергии, идеально подходит для приготовления на гриле небольших порций. Поместите продукт в центр решетки, так как жар не распространяется по углам.

Программа ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Включается верхний нагревательный элемент, вертел и вентилятор (если он имеется). Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара.

! Для приготовления в режимах ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ дверца духового шкафа должна быть закрыта.

Режим РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Вентилятор в нижней части духовки заставляет циркулировать вокруг пищи воздух комнатной температуры. Этот режим рекомендуется использовать для размораживания всех видов пищи, особенно для деликатных продуктов, не требующих нагрева, например: торты с мороженым или кремом, десерты с заварным кремом, фруктовые торты. Благодаря работе вентилятора время размораживания сокращается примерно в два раза. В случае размораживания мяса, рыбы или хлеба процесс можно ускорить включением режима «мульти-приготовление» и установлением температуры пределах 80-100 ° C.

Режим ВЕНТИЛЯЦИИ СНИЗУ

Включен нижний нагревательный элемент и вентилятор, гарантирует циркуляцию тепла по всей духовке. Этот режим удобен для легкого приготовления овощей и рыбы.

Программа НИЗ ДУХОВКИ

Включается нижний нагревательный элемент. В этом положении рекомендуется доводить до готовности блюда (в посуде с высокими краями), уже подрумянившиеся сверху, но еще сырые внутри, или для выпечки тортов с начинкой из фруктов или варенья, требующих умеренного поверхностного жара. Обращаем Ваше внимание на то, что эта функция не позволяет достичь максимальной температуры внутри духовки (250°C), поэтому не рекомендуется всегда использовать этот режим для приготовления, если только вам не требуется выпечь торт при температуре ниже или равной 180°C.

Освещение духового шкафа

Включается, когда рукоятка ПРОГРАММЫ устанавливается в любое положение кроме „0“, и остается включенным до тех пор, пока работает духовой шкаф. При выборе положения  при помощи рукоятки освещение включается без подключения нагревательных элементов.

Практические советы по приготовлению

! В режиме вентилируемого приготовления не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Используются 2-ой и 4-ый уровни, на 2-ой помещаются продукты, требующие более интенсивного жара.
- Установите противень снизу, а решетку сверху.

ГРИЛЬ

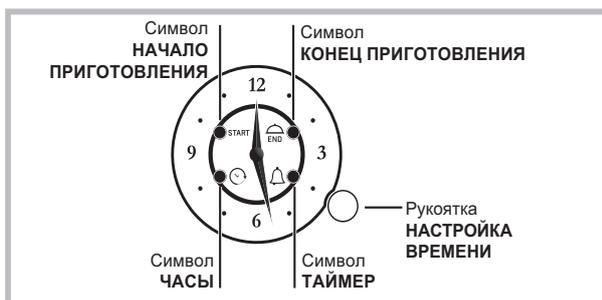
- При использовании ГРИЛЯ установите решетку на 5-ый уровень и противень для сбора соков (жира) на 1-ый. При использовании режима GRATIN (Подрумянивание) установите решетку на 2-ой или 3-ий уровень, а противень на 1-ый для сбора соков.
- Рекомендуется выбрать максимальную мощность духовки. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

ПИЦЦА

- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку. При использовании противеня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.

* Имеется только в некоторых моделях.

Аналоговый программер



! Можно выполнить любую настройку, только если духовой шкаф подключен к сети электропитания. В случае отсутствия энергоснабжения больше 10 секунд программер останавливается: после возобновления энергоснабжения символ ЧАСЫ мигает, показывая, что случился сбой в энергоснабжении, и что необходимо вновь настроить время.

Если сбой в энергоснабжении произойдет в процессе запрограммированного приготовления, отсчет заданного времени возобновится с момента, в который он прервался (например, если была запрограммирована продолжительность приготовления 1 ч., и в это время произойдет сбой в энергоснабжении на 30 минут, программа приготовления завершится через 1 час и 30 мин.). В этом случае также символ ЧАС мигает, и необходимо вновь настроить время.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Если не задано никакой программы, можно использовать духовой шкаф в ручном режиме при помощи рукояткой ПРОГРАММЫ и ТЕРМОСТАТ.

Настройка таймера

! Данная функция не прерывает приготовление и не зависит от работы духового шкафа. Она позволяет включить звуковой сигнал по истечении заданного времени. Таймер можно использовать, только если не выполняется никакой программы.

Для включения таймера 3 раза нажмите на рукоятку вплоть до мигания символа ТАЙМЕР. Настройка таймера такая же, что и настройка времени окончания приготовления (см. соответствующий параграф).

Настройка времени

Для настройки времени, показываемого стрелками нажать 4 раза на рукоятку вплоть до мигания символа ЧАСЫ.

Следовательно, для увеличения или уменьшения времени, показываемого поминутно, повернуть рукоятку по часовой стрелке или против, и стрелка минут переместится по 1-ой минуте по часовой стрелке или против.

По истечении 10 секунд с последней настройки программер автоматически выходит из режима настройки.

Программирование приготовления

Программирование продолжительности приготовления с мгновенным началом

Программирование времени окончания приготовления позволяет незамедлительно начать и автоматически выключить приготовление в зависимости от заданного времени.

Для программирования времени окончания приготовления нажать 2 раза рукоятку вплоть до мигания символа ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Для увеличения или уменьшения времени приготовления, показываемого поминутно, повернуть рукоятку по часовой стрелке или против, и стрелка минут переместится по 1-ой минуте по часовой стрелке или против. Символ ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ продолжает мигать в течение 10 секунд после последнего вращения рукоятки. Программу можно

подтвердить, нажав на рукоятку или по истечении 10 секунд, при условии, что была задана хотя бы 1 минута приготовления.

Включенный символ ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ означает, что программирование сделано.

Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.

Духовка сразу же включается и выключается по истечении заданного времени окончания приготовления.

Для визуализации заданной программы нажать и отпустить рукоятку; стрелки и символы покажут заданную программу.

По завершении приготовления символ ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ мигает, и звуковой сигнал включается на 1 минуту (для его отключения нажать на рукоятку).

Поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение "0".

- Пример: в 9:00 задается время окончания приготовления в 10:15. Программа сразу же включается и автоматически заканчивается в 10:15 с продолжительностью приготовления один час 15 минут.

Программирование продолжительности приготовления с отложенным началом

Программирование времени начала приготовления позволяет автоматически начать и выключить приготовление в зависимости от заданной продолжительности.

Для программирования времени начала приготовления нажать 1 раза рукоятку вплоть до мигания символа НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Для увеличения или уменьшения времени начала приготовления, показываемого поминутно, повернуть рукоятку по часовой стрелке или против, и стрелка минут переместится по 1-ой минуте по часовой стрелке или против.

Символ НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ продолжает мигать в течение 10 секунд после последнего вращения рукоятки. Если в течение этого времени рукоятка не поворачивается и не нажимается, стрелки автоматически вновь показывают время, и программа отменяется. Задав время начала приготовления (символ НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ включен), вновь нажав рукоятку, производится переключение на настройку времени окончания приготовления (символ ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ включается и начинает мигать), при условии, что была задана хотя бы 1 минута приготовления, в противном случае программирование отменяется.

Программирование времени окончания приготовления выполняется в описанном выше порядке.

Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. Духовка включится в заданное время начала приготовления и выключится в заданное время окончания приготовления.

- Пример: в 9:00 задается время 11:00 как начало приготовления и 12:15 как окончание приготовления. Программа сразу же включается автоматически в 11:00 и заканчивается в 12:15 с продолжительностью приготовления один час 15 минут.

! Для отмены программы нажать рукоятку на 3 секунды: программирование отменяется, и программер возвращается в ручной режим приготовления.

Таблица приготовления в духовом шкафу

Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень	Время нагревания (мин.)	Рекомендуемая температура	Продолжить приготовление (минуты)
Традиционная духовка	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины или говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20
	Песочный торт с начинкой	1	3	15	180	30-35
Кондитерская выпечка	Песочный торт с начинкой	0.5	3	15	180	20-30
	Фруктовый торт	1	2 или 3	15	180	40-45
	Кекс	0.7	3	15	180	40-50
	Бисквит	0.5	3	15	160	25-30
	Блины с начинкой (на 2-х уровнях)	1.2	2 и 4	15	200	30-35
	Мелкие кексы (на 2-х уровнях)	0.6	2 и 4	15	190	20-25
	Печенье из слоеного теста с сыром (на 2-ух уровнях)	0.4	2 и 4	15	210	15-20
	Эклеры (на 3-х уровнях)	0.7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
	Печенье (на 3-х уровнях)	0.7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
	Безе (на 3-х уровнях)	0.5	1 и 3 и 5	15	90	180
Быстрое приготовление	Мороженые продукты					
	Пицца	0.3	2	-	250	12
	Смесь цуккини с креветками в кляре	0.4	2	-	200	20
	Несладкий торт со шпинатом	0.5	2	-	220	30-35
	Пирожки	0.3	2	-	200	25
	Лазанья	0.5	2	-	200	35
	Рыбные котлеты в панировке	0.4	2	-	180	25-30
	Кусочки курицы	0.4	2	-	220	15-20
	Полуфабрикаты					
	Жареные куриные крылышки	0.4	2	-	200	20-25
	Сырые продукты					
	Печенье (песочное)	0.3	2	-	200	15-18
Кекс	0.6	2	-	180	45	
	Печенье из слоеного теста с сыром	0.2	2	-	210	10-12
Одновременное приготовление	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2 и 4	15	230	15-20
	Лазанья	1	3	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Жареная курица с картошкой	1+1	2 и 4	15	200	60-70
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Кекс	1	2	10	170	40-50
	Эклеры на 2-х уровнях	0.5	2 и 4	10	190	20-25
	Печенье (на 2-х уровнях)	0.5	2 и 4	10	180	10-15
	Бисквит (на 1-ом уровне)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквит (на 2-ух уровнях)	1	2 и 4	10	170	20-25
	Несладкие торты	1.5	3	15	200	25-30
Пицца	Пицца	0.5	3	15	220	15-20
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	10	220	25-30
	Курица	1	2 или 3	10	180	60-70
Гриль	Камбала и каракатицы	0.7	4	-	Макс.	10-12
	Кальмары и креветки на шампурах	0.6	4	-	Макс.	8-10
	Каракатицы	0.6	4	-	Макс.	10-15
	Филе трески	0.8	4	-	Макс.	10-15
	Овощи-гриль	0.4	3 или 4	-	Макс.	15-20
	Телячий бифштекс	0.8	4	-	Макс.	15-20
	Колбаски-шпикачки	0.6	4	-	Макс.	15-20
	Гамбургер	0.6	4	-	Макс.	10-12
	Скумбрия	1	4	-	Макс.	15-20
	Фаршированный горячий бутерброт (или обжаренный хлеб)	4 и 6	4	-	Макс.	3-5
Gratin (Подрумянивание)	Курица-гриль	1.5	2	10	200	55-60
	Каракатицы	1.5	2	10	200	30-35
Низ духовки	Доведение до готовности					
ВЕНТИЛЯЦИИ СНИЗУ	лещ	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Филе трески	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Морской окунь в фольге	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Овощные смеси (типа рататуй)	0,8 - 1,0	3	21'	190-200	50-60
	Хорошо приготовленные овощи	1,5 - 2,0	3	20'	180-190	55-60

Предосторожности и рекомендации

RS

! Оборудование разработано и изготовлено в соответствии с международными нормами безопасности. Внимательно прочитайте настоящие предупреждения, приводимые в целях вашей безопасности.

Основные правила безопасности

- Данные указания касаются только стран, указанных в руководстве и табличке технических характеристик, расположенной на оборудовании.
- Оборудование разработано для бытового использования в домашних условиях и не предназначено для применения на предприятиях промышленности и торговли.
- Оборудование не должно устанавливаться на открытом воздухе (даже под навесом). Чрезвычайно опасно оставлять оборудование под воздействием дождя / грозы.
- Не касайтесь оборудования, если ваши ноги / руки мокрые; не пользуйтесь оборудованием, когда Вы босиком.
- **Оборудование должно использоваться только взрослыми лицами для приготовления пищи и в соответствии с инструкциями данного руководства. Любое другое использование оборудования (напр., для обогрева помещения) является неправильным и опасным. Производитель не несет ответственности за повреждение оборудования в результате его неправильного, нецелевого использования.**
- Инструкции руководства относятся к оборудованию класса 1 (свободная установка) или класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкафами).
- Не подпускайте детей к оборудованию.
- Удостоверьтесь, что питающие кабели других электроприборов не соприкасаются с горячими частями оборудования.
- Не перегораживайте отверстия, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не закрывайте стеклянную крышку плиты*, когда конфорки включены или еще не остыли.
- Пользуйтесь кухонными рукавицами / прихватками, помещая и вынимая посуду из духовки.
- Не используйте воспламеняющиеся жидкости (спирт, бензин и т.п.) рядом с включенным оборудованием.
- Не помещайте в нижнее отделение духовки горючие материалы: случайное включение оборудования может привести к возгоранию.
- Всегда проверяйте, что рукоятки управления находятся в позиции «●», когда оборудование не используется.
- Отключая оборудование от электросети, не тяните за питающий кабель, чтобы вынуть вилку из розетки: беритесь за вилку.
- Перед любыми работами по чистке и обслуживанию оборудования обязательно отключите его от электросети, вынув вилку из розетки.

* Только в некоторых модификациях моделей.

- В случае неисправности, ни при каких не пытайтесь починить оборудование самостоятельно. Ремонт, выполненный неквалифицированными лицами, может безвозвратно повредить оборудование или стать причиной его неправильного функционирования. Обратитесь за помощью в Авторизованный сервисный центр.
- Не кладите тяжелые предметы на открытую дверцу духовки.
- Оборудованием не должны пользоваться лица (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не знакомые с инструкциями данного руководства. Использование ими оборудования допускается только под контролем лиц, ответственных за их безопасность или после получения инструкций по работе оборудования.
- **ВНИМАНИЕ!** Доступные части оборудования достигают высокой температуры при работе гриля. Не подпускайте детей близко к плите.

Утилизация

- При уничтожении упаковочного материала и в случае избавления от старого оборудования соблюдайте действующие требования по их утилизации.
- Согласно Европейской директиве 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) старые электробытовые приборы не должны помещаться в общий городской неотсортированный поток отходов: они должны собираться отдельно, чтобы оптимизировать восстановление и переработку их материалов и уменьшить негативное воздействие на здоровье человека и экологию. Указанный на изделии символ перечеркнутого ведра на колесах напоминает, что при утилизации это оборудование следует поместить отдельно. Для получения информации о правильной утилизации старого оборудования потребители должны обратиться в местные органы управления или в фирму-поставщик.

Транспортировка и хранение.

Кухонные плиты транспортируются в оригинальной упаковке в вертикальном положении.

Во время транспортировки и хранения кухонных плит необходимо защитить их от воздействия атмосферных условий и механических повреждений.

Данную плиту следует хранить в упаковке в отапливаемом помещении при температуре от плюс 5°C до плюс 40°C .

Экономия энергии и охрана окружающей среды

- Использование оборудования утром или вечером позволяет снизить пиковую нагрузку на электросеть и сэкономить потребление энергии.
- Регулярно проверяйте уплотнители дверцы и протирайте их, очищая от любой грязи и сора: во избежание утечки тепла уплотнители должны плотно прилегать к дверце духовки.

Обслуживание и уход

! Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключайте его от электросети.

Чистка оборудования

! Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства, такие как пятновыводители, антикоррозионные средства, порошки или абразивные губки: они могут безвозвратно повредить (поцарапать) поверхность.

! Никогда не используйте для чистки духовки парочистители и аэрозоли.

- Рабочую поверхность плиты после готовки обычно достаточно просто протереть влажной губкой и вытереть насухо гигроскопичным кухонным полотенцем.
- Эмалированные внешние части или поверхности из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнители очищайте губкой, смоченной в растворе теплой воды с нейтральным мылом, затем ополосните и тщательно вытрите. Для удаления устойчивых загрязнений используйте специальные средства. После очистки ополосните и вытрите насухо. Не применяйте абразивные порошки или средства, содержащие агрессивные вещества.
- Решетки рабочей поверхности, крышки горелок, пламярассекатели и верхние горелки для облегчения чистки можно снять; промойте их теплой водой с неабразивным моющим средством, удаляя нагар, затем высушите.
- В моделях с электронным зажиганием регулярно следует очищать наконечники устройств безопасности и проверять, не засорены ли газовые отверстия горелок.
- Духовку идеально очищать изнутри после каждого использования, пока она не остыла. Используйте горячую воду и нейтральное моющее средство, затем хорошо ополосните и вытрите мягкой тканью. Не используйте абразивные чистящие средства.
- Стекло дверцы духовки очищайте с помощью губки и неабразивного чистящего средства, затем вытрите насухо мягкой тканью. Не используйте абразивные средства или металлические скребки, которые могут повредить поверхность и привести образованию трещин на стекле.
- Принадлежности оборудования можно мыть, как и обычную посуду (даже в посудомоечной машине).
- Частицы жира и грязи, остающиеся на панели управления после готовки, удаляйте неабразивной губкой или мягкой тканью.
- Поверхность из нержавеющей стали может покрыться пятнами при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими фосфор. Рекомендуем хорошо ее ополаскивать и вытирать насухо.

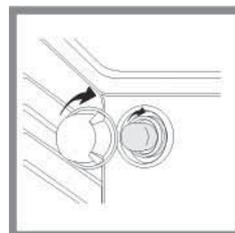
* Только для некоторых модификаций моделей.

Проверка уплотнителей

Регулярно проверяйте уплотнители дверцы по всему периметру. В случае их повреждения обратитесь в Авторизованный сервисный центр. Не пользуйтесь духовкой, пока уплотнители не будут заменены.

Замена лампы освещения

1. Отключите оборудование от электросети, затем снимите стеклянный плафон с патрона лампы (см. *рис.*).
2. Выверните перегоревшую лампу и замените ее лампой с аналогичными характеристиками: напряжение 230 В, мощность – 25 Вт, тип – Е 14.
3. Установите стеклянный плафон на место и снова подключите оборудование к электросети.



Помощь

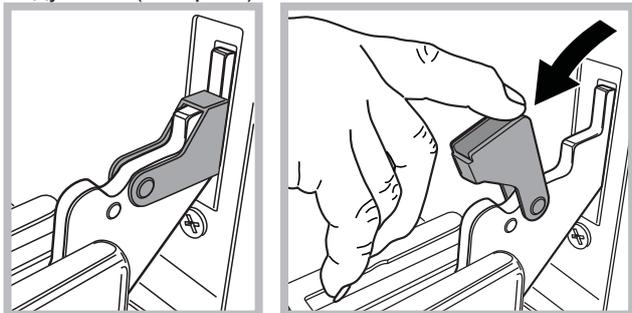
Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем. При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

Сообщите в Авторизованный сервисный центр:

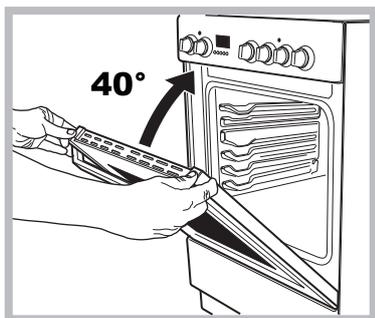
номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
модель плиты (Мод.) и серийный номер (S/N), указанные в информационной табличке, расположенной на оборудовании, на упаковке или в гарантийном документе.

Съем и обратная установка дверцы духовки:

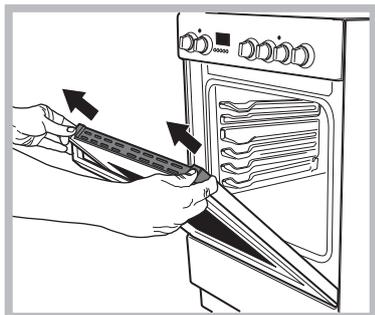
1. Откройте дверцу
2. Полностью отверните назад крюки петель дверцы духовки (см. фото).



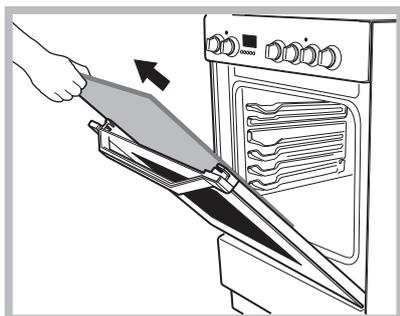
3. Закройте дверцу до упора крюка (дверца останется открытой примерно на 40°) (см. фото)



4. Нажмите на две кнопки в верхнем профиле и снимите профиль (см. фото)



5. Выньте стекло и вымойте его, как описано в главе: "Техническое обслуживание и уход".

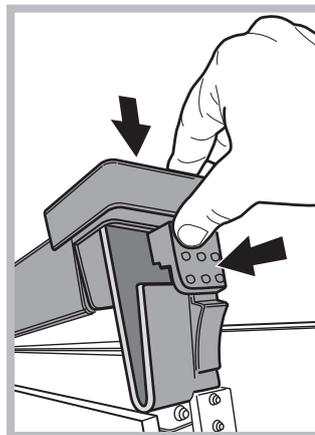


6. Установка стекла на место.

ВНИМАНИЕ! Запрещается использовать духовой шкаф при снятом внутреннем стекле дверцы.

ВНИМАНИЕ! При установке внутреннего стекла дверцы духового шкафа на место необходимо разместить его таким образом, чтобы текст на панели был легко читаемым и не перевернутым.

7. Установите на место профиль. Если деталь установлена правильно, раздается щелчок.
8. Полностью откройте дверцу.
9. Закройте скобы (см. фото)



10. На данном этапе можно полностью закрыть дверцу и пользоваться духовкой.

Indesit Company S.P.A.
Viale Aristide Merloni,47
60044 Fabriano (AN)
www.hotpoint.eu